

Размеркаванне

# ЦЯГА ДА ЗЯМЛІ,

## або «Хімія адказнасці» маладога агранома

Бярэзінскі раён — непаўторны край бяскончых лясоў і палёў... Славуць беларускія магнацкія роды ва ўсе часы лічылі за гонар мець тут свой надзел зямлі — Сапегі, Тышкевічы, Патоцкія... Нашы карэспандэнты накіраваліся ў госці да маладога спецыяліста, які вось ужо два гады абжываецца на новым месцы, каб дазнацца, як яму там жывецца.

**Іван КАЗАК** — 24-гадовы галоўны аграном адкрытага акцыянернага таварыства «Брадзец». Сам хлопец родам са Жлобінскага раёна, а ў Бярэзінскім апынуўся па размеркаванні.



здымную жылплошчу ў Беразіно. На працу цяпер ездзіць на ўласным аўтамабілі.

— Агранамічная служба ў гаспадарцы — гэта я і мой падначалены, брыгадзір, — распавядае хлопец. — Даводзіцца займацца «ўсім і адразу»: аховай раслін, падборам «хіміі», сартавой працы. Замовіць насенне, знайсці пастаўшчыкоў — усё гэта раблю я, таму адказнасць вельмі вялікая. Было б зусім шыкоўна, калі б сюды размеркавалі яшчэ і памочніка галоўнага агранома.

**Я лічу, што мой выбар прафесіі быў правільным, — рэзюмуе спецыяліст. — Не шкадую, што вучыўся і працую ў сельскай гаспадарцы. Цяжка, безумоўна, але лёгкая працы не бывае...**

Не сакрэт, што праца агранома моцна залежыць ад сезона. Лета — час найбольш актыўнай дзейнасці: з раніцы і да позняга вечара Іван знаходзіцца ў полі. Зімой жа — адносны адпачынак і падрыхтоўка да новай пасяўной: выбар угнаенняў, праца з дакументамі. Хлопец кажа, што калі ведаць усю тэхналогію, нічога асабліва складанага ў прафесіі няма. Хоць па першым часе пралікі непазбежныя.

— Сёлета я дапусціў сур'ёзную памылку, — распавядае Іван. — На кукурузе пестыцыд па правільна прымяненні ў фазе трох-пяці лістоў, але ў час апрацоўкі стаяла вельмі спякотнае надвор'е, і ён не спрацаваў, як трэба. Давалося праводзіць дадатковую апрацоўку раслін...

Заробак у гаспадарцы, па вясковых мерках, неblaгі — ад пяці да шасці мільёнаў рублёў. Частка з гэтых грошай ідзе на галоўнае хобі Івана — аўтамабіль. З сябрамі, якія ў маладога чалавека з'явіліся вельмі хутка, ён адпачывае на дыскатэках у райцэнтры. Але і ў Брадцы ёсць чым заняцца: спартыўная зала ў турыстычным комплексе, клуб. Праўда, у вёсцы зусім мала моладзі, і гэта галоўная праблема для тых, хто прыежджае сюды па размеркванні. Знаходзіць Іван час і на літаратуру, апашняе, што прачытаў, — «Мёртвая зона» Стывена Кінга. Акрамя таго, цяпер хлопец завочна вучыцца ў Вышэйшай школе кіравання бізнесам пры Беларускам дзяржаўным эканамічным універсітэце.

— Я лічу, што мой выбар прафесіі быў правільным, — рэзюмуе спецыяліст. — Не шкадую, што вучыўся і працую ў сельскай гаспадарцы. Цяжка, безумоўна, але лёгкая працы не бывае... Хутка заканчваецца маё размеркаванне, і я пакуль не ведаю, што буду рабіць далей. Ужо даўно знаходжуся ў спісе рэзерву кіруючых кадраў, цяпер мне прапануюць стажыравацца і ісці на кіраўнічую пасадку. У любым выпадку, наўрад ці я кіну гаспадарку падчас уборачнай. А далей буду думаць...

**Яраслаў ЛЫСКАВЕЦ,** [lyskavets@vvi.vi.zda.by](mailto:lyskavets@vvi.vi.zda.by)

**«Даводзіцца займацца «ўсім і адразу»: аховай раслін, падборам «хіміі», сартавой працы. Замовіць насенне, знайсці пастаўшчыкоў — усё гэта раблю я, таму адказнасць вельмі вялікая».**

На размеркаванні хлопцу прапаноўвалі шэраг варыянтаў: аграном — прафесія цяпер запатрабаваная. Але ён спыніў свой выбар на Беразіно. Галоўная прычына — блізкасць сталіцы, да Мінска адсюль можна даехаць за гадзіну. Напачатку Іван трапіў у іншую гаспадарку раёна, што ў вёсцы Паплавы. Але хутка яго забралі ў Брадзец, дзе не было агранома.

— Калі казаць шчыра, тое, што мяне адразу прывялі на адказную пасадку, прынесла дадатковыя хваляванні, — кажа Іван. — Згадзіцца, заўсёды прасцей, калі ёсць начальства, якое дзе-нідзе дапаможа, накіруе. Недахоп вопыту — галоўная праблема на новым месцы. Трэба было з першых жа дзён увайсці ў курс спраў і прыняць на сябе ўсю адказнасць. Тым больш што працаваць я пачаў з 20 ліпеня — у разгар уборачнай кампаніі. Тэорыю ведаў добра, а вось практыкі не хапала.

Пераезджаць на новыя месцы Іван прывык: згаданая практыка ў Германіі, студэнцкае жыццё ў Гродне... Таму асаблівых цяжкасцей уладкаванні ў Бярэзінскім раёне яму не прынесла. Спачатку ён жыў у мясцовым інтэрнаце — для маладых спецыялістаў у гаспадарцы выдзелены двухпавярховы катэдж у хвіліне выдзі ад будынка адміністрацыі. Потым пераехаў за 20 кіламетраў ад гаспадаркі — на



Фота Сяргея НіКАНОВІЧА

# НА КУХНІ НЕ АБЫСЦІСЯ БЕЗ КРЭАТЫВУ

(Заканчэнне.  
Пачатак на 1-й стар. «43».)  
— А хваляванне ў рабоце не перашкаджала?

— Як толькі трапіў на кухню, яно тут жа знікла. У нас былі асобныя боксы — у кожнага свая пліта, печ, свае сталы. Адчуваў сябе так, быццам прыйшоў на працу. Нікога вакол не заўважаў, проста працаваў у сваё задавальненне. Так, як умею і магу.

## ДАРАСЦІ ДА ЗОРАК МІШЛЕНА

Па сутнасці, у прафесію Мікіта трапіў выпадкова. Прызнаецца, што калі паступаў у каледж на спецыяльнасць «Вытворчасць прадуктаў і арганізацыя грамадскага харчавання», пра сваю будучую працу мала што ведаў. Проста дзевяцікласнік захацеў хутчэй стаць дарослым. Разуменне, што гэта яго справа жыцця, прыйшло, толькі калі пачаліся практычныя заняткі. Каледж скончыў ужо з цвёрдым намерам рухацца ў прафесію далей. Зараз сумяшчае вучобу з працай кухара ў адным з магільскіх рэстаранаў.

**Калі я зрабіў ружовую кашу, усе здзівіліся. Пафарбаваную крупу кінуў, прыгатаваў на тэхналогіі італьянскага рызота, бурачковым сокам.**

— Яшчэ да чэмпіянату ў Казані я даведаўся пра зоркі Мішлена (яны прысвойваюцца рэстаранам экспертамі (максимум — тры зоркі) і з'яўляюцца для знаўцаў арыенцірам у гастронамічнай географіі. — **Аўт.**) І калі трапіў на стажыроўку ў Італію, быў на сёмым небе ад шчасця, — кажа Мікіта. — Тыдзень мы правялі ў акадэміі Дэль Густа. Наведвалі майстар-класы па класічных і інавацыйных італьянскіх стравах. Сваімі сакрэтамі з намі дзяліліся дастаткова вядомыя ў Паўночнай Італіі кухары. Нам паказвалі, як працаваць з цэстам, як гатаваць піцы і пасты, гарачыя стравы. Здзівіла, што на кухні італьянцы практыкуюць навуковы падыход. Там можна сустрэць нязвычайны для нашых вачэй рэчы — нейкія мензуркі, колбачкі, амаль як у хімічнай лабараторыі. Напрыклад, ёсць спецыяльнае прыстасаванне для надання стравам водару.



Дэсерт «Малінавы мус».

**«Адночы варыць салодкі соус з бульбяных лупін. На смак атрымліваецца нешта накшталт згушчонкі».**

Раней заканадаўцам кулінарнай моды была Францыя, а зараз сур'ёзную канкурэнцыю ёй складае Італія. А вось беларускую кухню, на жаль, пакуль не так добра ведаюць у Еўропе, але нашы кухары працуюць над яе папулярнасцю. І я хацеў бы быць адным з тых, хто будзе яе праслаўляць і ўдасканальваць. Можа тады і да Беларусі зоркі Мішлена дабяруцца?



На конкурсе ў Казані.

## РУЖОВАЯ КАША

— Каледж і ўніверсітэт даюць добрую тэарэтычную базу, але вельмі не хапае практычных заняткаў і майстар-класаў ад паспяховых кухараў, — прызнаецца Мікіта. — Калі да нас у каледж прыйшлі кухары з рэстарана Bellagio і пачалі рабіць пасту, я быў здзіўлены. Як можна прыгатаваць «чорную макарону»? Шмат залежыць ад таго, як ты сваю страву падасі. Адзін можа проста засмажыць мяса з бульбай, а другі зробіць з гэтай бульбы нешта такое, што ніхто і не зразумее, што за страву перад ім. У Казані, напрыклад, смак ацэньваўся на 50%, афармленне — на 40%, а 10% складаў крэатыў. Калі я зрабіў ружовую кашу, усе здзівіліся. Пафарбаваную крупу кінуў, прыгатаваў на тэхналогіі італьянскага рызота, бурачковым сокам.

кай кухні ў Беларусі, з філіялам недзе за мяжой, — усміхаецца хлопец.

— **Ці ёсць у нашай краіне такія майстры, на якіх ты хацеў бы раўняцца?**

— Напрыклад, Аляксандр Петрыман: ён вучыўся ў французка, трывае свой рэстаран. А яшчэ Аляксандр Чыкілеўскі — знаўца славянскай кухні.

**Разуменне, што гэта яго справа жыцця, прыйшло, толькі калі пачаліся практычныя заняткі. Каледж скончыў ужо з цвёрдым намерам рухацца ў прафесію далей.**

— **Рэцэптам любімай стравы з чытачамі падзелішся?**

— Адночы варыць салодкі соус з бульбяных лупін. Вельмі смачна, дарэчы. Бульбяныя лупіны смажацца ў алеі да стану чыпсаў, потым заліваюцца вяршамі ў прапорцыі 2:1 і ў даволі вялікай колькасці цукру варацца на самым малым агні дзве гадзіны. На смак атрымліваецца салодкі соус, нешта накшталт згушчонкі.

— **У сям'і сам будзеш гатаваць?**

— Не, гатаванне для мяне найперш за ўсё асацыюецца з працай. Дома і прасторы для творчасці не хапае, і цяжэй потым наводзіць парадак. Да таго ж я люблю гатаваць у цышыні і без старонніх назіральных.

— **А чым яшчэ захапляешся?**

— Нядаўна зрабіў дзве талеркі з гліны, мне падабаецца незвычайны посуд для страў. Талеркі ў выглядзе, напрыклад, галінак. Адночы купіў у магазіне гліну і пад бацькавым кантралем пачаў ляпіць. Вось ён у мяне сапраўды майстар.

**Нэлі ЗІГУЛЯ.**  
[zigulya@vvi.vi.zda.by](mailto:zigulya@vvi.vi.zda.by)  
Фота аўтара і з архіва Мікіты ЦВЯТКОВА.

— **А чым збіраешся здзіўляць у Бразіліі? Ведаеш ужо, што даведзецца гатаваць?**

— Першы модуль — авалакта-суп, пюрэ або крэм, другі — стравы з птушкі (невядома, праўда, з якой). Трэба будзе зрабіць тры гарніры, плюс мінімум адзін соус. Трэцяе блюда — дэсерт з мусам з садавіны, соусам і дэкаратыўным элементам з ізамальта. Потым фрэш-паста, дзе будучы пэўныя інгрэдыенты, стравы з ялавічынны і торт «Чорны лес» (наша «П'яная вішня») у выглядзе разабранага дэсерту. А яшчэ два віды фурштэтных закусак.

## ДЭСЕРТ 3... АДХОДАЎ БУЛЬБЫ

— **Кім уяўляеш сябе ў будучыні?**  
— Шэф-кухарам уласнага рэстарана сучаснай беларус-